02/13 972-09-05 782259 REV.0

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
BRITÂNIA
0800-417644
sac@britania.com.br

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITÂNIA

Fritadeira Inox 2,5L

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Fritadeira a óleo Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, **guardá-lo para eventuais consultas.**

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada,* a fim de evitar riscos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a fritadeira.
•Não tocar nas superfícies aquecidas.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a fritadeira esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
•Usar sempre o recipiente para óleo original e não submetê-lo a choques ou

batidas.
•Não usar esta fritadeira para cozinhar alimentos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
•Não usar a panela ao ar livre.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
•Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
•Não ligar o aparelho sem a quantidade mínima de óleo.
•Guardar estas instruções para futuras consultas.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

• Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

ATENÇÃO: O óleo retém calor por muito tempo. Sugere-se não mover o produto se houver óleo ou alimentos quentes de qualquer tipo na Fritadeira.

COMPONENTES

01-Janela

02-Tampa

03-Luz indicadora de funcionamento

04-Luz Indicadora de aquecimento

05-Seletor de temperaturas

06-Cesto

07-Cabo removível do cesto

USANDO A SUA FRITADEIRA

Primeira utilização

Durante a primeira utilização o recipiente para óleo e o cesto poderão liberar odores. Isto é normal e não voltará a se repetir. Sugerimos eliminar o cheiro do seguinte modo: encher o recipiente para óleo com água até a marca MAX, aquecê-la durante aproximadamente 10 minutos na temperatura mais baixa, deixar esfriar completamente e limpar totalmente todos os componentes do aparelho.

Atenção: Enxugar completamente as gotículas de água no recipiente para óleo e no cesto antes de enchê-lo com óleo.

1.Abrir a tampa da fritadeira.

2.Encaixar o cabo removível no cesto..

3.Retirar o cesto.

4.Encher o recipiente com óleo. Recomendamos o uso de óleo vegetal. Também poderá ser usado, se preferir, uma boa quantidade de gordura vegetal sólida, mas com o cuidado para não misturar gorduras vegetais sólidas e óleos. A gordura vegetal deverá ser derretida lentamente em uma panela à parte antes de transferí-la para o recipiente do aparelho.

Nota: O nível do óleo deverá estar entre as marcas MIN e MAX.

5.Untar levemente a superfície interior da janela com óleo, margarina ou gordura, para evitar a formação de condensação e para que você possa observar o alimento enquanto estiver fritando.

6.Instalar o cesto de fritura no recipiente com óleo.

7.Fechar a tampa da fritadeira.

8.É necessário pré-aquecer o óleo. Ligar o aparelho a uma fonte de energia, o indicador de funcionamento irá se acender. Colocar o seletor de temperaturas na posição desejada.

Obs.: Não ligar o aparelho sem óleo no recipiente.

9.Após o pré-aquecimento, abrir a tampa da fritadeira, remover o cesto do recipiente com óleo e colocar no cesto o alimento que deve ser preparado. O alimento deverá estar o mais seco possível ou congelado. Mergulhar cuidadosamente o cesto no óleo e fechar a tampa.

Atenção: Cuidado ao utilizar sua fritadeira já que pequenas gotas de óleo poderão respingar.

10. Controlar o tempo de fritura segundo as indicações do GUIA DE FRITURA na página seguinte.

11. Uma grande quantidade de vapor irá se formar durante a fritura. Cuidado para não tocar a cobertura do filtro. Verificar a progressão da fritura do alimento levantando o cabo do cesto e mantendo-o na posição horizontal e usando a janela para verificar se o alimento está dourado o suficiente. Sugerimos não abrir a tampa da fritadeira durante a fritura para evitar queimaduras por vapor.

12. Retirar o alimento, adicionar os condimentos que preferir e estará pronto para servir.

Tabela Guia de Fritura

TIPO DE ALIMENTO	ÓLEO (ml)	TEMP.	PESO (g)	TEMPO(min)
Batata frita	2000	190°	300	10-14
	2500	190°	400	12-16
Nuggets	2000	170°	300	6-10
	2500	170°	400	8-12
Camarão	2000	170°	300	7-11
	2500	170°	400	9-13
Peixe em posta	2000	170°	300	8-12
	2500	170°	400	10-14
Frango	2000	160°	300	10-14
	2500	160°	400	12-16
Bolinho de carne	2000	160°	300	8-12
	2500	160°	400	10-14
Massas/Salgadinhos/Aipim	2000	150°	300	5-15
	2500	150°	400	8-18
Vegetais	2000	130°	300	5-7
	2500	130°	400	5-7

OBS.: Os tempos acima são valores de referência. O consumidor pode alterar os tempos de fritura de acordo com seu gosto.

DICAS PARA USAR MELHOR A SUA FRITADEIRA

1.Procurar sempre usar óleo ou gordura de boa qualidade para suas frituras.

2.Levar em conta o tipo de alimento que deverá ser preparado antes de selecionar a temperatura de fritura. Em regra geral alimentos que já foram cozidos exigem uma temperatura mais elevada do que alimentos crus.

3.Fritar os alimentos completamente. Lembrar-se de que o alimento poderá ficar dourado mesmo antes de frito totalmente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1. Abrir a tampa, remove-la puxando para cima liberando primeiramente um dos lados.

2. Retirar o cesto e colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-los com um pano ou uma toalha.

3. Retirar o recipiente com óleo para esvaziá-lo e efetuar a limpeza (Não despejar o óleo diretamente na pia por questões ambientais).

4.Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca.

5.Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

Atenção:

• Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.

• Nunca mergulhar o corpo do aparelho em água ou outros líquidos. Risco de choque elétrico e/ou danos ao aparelho.

• Não lavar os componente e/ou acessório do aparelho em lava-louças

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não Aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
Alimento fica crú por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida na superfície do alimento	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.
A fritadeira espirra óleo ao colocar alimentos no cesto ou quando é aberta.	Os alimentos estão com muita quantidade de água.	Procurar secar os alimentos antes de colocá-los dentro do óleo.
O óleo está transbordando.	Nível de óleo acima do nível máximo.	Retirar um pouco de óleo. O nível deve estar entre os níveis MIN e MAX indicados no interior do recipiente.
	Quantidade exagerada de alimentos no cesto.	Seguir as quantidades sugeridas na tabela de guia de fritura que consta no manual de instruções. Não extrapolar a quantidade máxima de 800g de alimentos no cesto.
O cesto de fritura fica pouco imerso no óleo e uma parte dos alimentos do cesto não fritam satisfatoriamente	Baixo nível do óleo.	Aumentar a quantidade de óleo. O nível do óleo deve sempre se encontrar entre os níveis MIN e MAX marcados no interior do recipiente de fritura